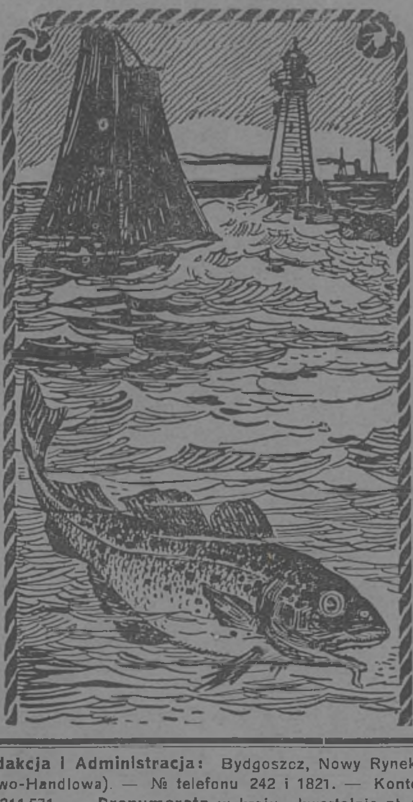
Numer 1 **Bydgoszcz, dnia 20 stycznia 1931 r.** **Rocznik III.**

RYBA PISMO

POŚWIĘCONE ZAGADNIENIOM PRAKTYCZNEGO RYBACTWA ORAZ PROPAGANDZIE SPOŻYCIA RYB

ORGAN ZWIĄZKU PRZEMYSŁU RYBNEGO W POLSCE
WYDAWANY
PRZEZ IZBĘ PRZEMYSŁOWO-HANDLOWĄ
W BYDGOSZCZY.



TREŚĆ NUMERU:

Redakcja i Administracja: Bydgoszcz, Nowy Rynek 8 (Izba Przemysłowo-Handlowa). — № telefonu 242 i 1821. — Konto P. K. O. Poznań № 211571. — **Prenumerata** w kraju: kwartalnie zł. 4, półrocznie zł. 8 i rocznie zł. 16; zagranicą 50% drożej.

Numer 1 Bydgoszcz, dnia 20 stycznia 1931 r. Rocznik III.

RYBA

PISMO
POŚWIĘCONE ZAGADNIENIOM
PRAKTYCZNEGO RYBACTWA
ORAZ
PROPAGANDZIE SPOŻYCIA RYB

ORGAN ZWIĄZKU PRZEMYSŁU RYBNEGO W POLSCE
WYDAWANY
PRZEZ IZBĘ PRZEMYSŁOWO-HANDLOWĄ W BYDGOSZCZY
POD REDAKCJĄ NACZELNĄ JÓZEFA BOROWIKA

Niedomagania zbytu.

Od początku twierdziliśmy, że najważniejszą a wciąż jeszcze niedostatecznie docenianą przez ogół potrzebą w dziedzinie uregulowania stosunków rybackich jest brak należytego aparatu handlowego i to zarówno w dziedzinie skupu ryby, jak też sprzedaży hurtowej i detalicznej. To też za najważniejsze zadanie nasze poczytywaliśmy wykazywanie niedomagań w dziedzinie zbytu ryb, a zadanie propagandy spożycia ryb w warunkach niedostatecznego i nieumiejętnego zaopatrywania przez obecny aparat handlowy — rozumieliśmy jako wskazywanie metod lepszej organizacji i stosowanych zagranicą sposobów popularyzacji produktów rybnych.

Wyjątkowe znaczenie tej dziedziny pracy rybackiej wynika jeszcze stąd, że tu się spotykają wszystkie kierunki produkcji — ten sam aparat handlowy obsługuje sprzedaż świeżej ryby morskiej, śniętej słodkowodnej, pochodzącej z jezior, jak też żywego karpia, idącego z hodowli stawowej.

Na schyłku ubiegłego roku nastąpiła doniosła zmiana w jednej z fachowych gazet zagranicznych — we francuskiej „La pêche Maritime“ (Rybactwo morskie). Dodała ona do swego tytułu jeszcze „La pêche fluviale et La pisciculture“. Zmiana ta nastąpiła pod presją handlarzy rybnych, którzy przez czas dłuższy domagali się od kierownictwa pisma notowań co do produkcji i stanu rynku ryb jeziorowych i stawowych. Klientela, która zaczęła spożywać coraz więcej ryb — szuka rozmaitości; żeby urozmaicić potrawy, żąda aby obok płodów morza dostarczać jej pstrąga, szczupaka, lina albo karpia.

Mówiąc o tych pretensjach — naczelny Redaktor pisma — ruchliwy p. René Moreux — konkluduje:

„W miarę otrzymywania takich listów — zrozumieliśmy, że interesy ryb morskich i słodkowodnych są wspólne. Dla jednych jak dla drugich koncen-

tracja — to hasło dnia — odbywa się na (l'étal) ladzie tego samego handlarza rybą".

Jakże to przypomina treść naszych wywodów z przed roku (p. „Ryba" rocz. II, str. 17—18) w artykule „Ryby morskie a rybacy lądowi".

René Moreux otwierając nową erę kooperacji na terenie francuskim między rybakiem morskim a hodowcą karpia i pstrąga — pisze, że początkowo wyglądało jakoby kooperacja będzie przedewszystkiem korzystna dla kupców handlujących dotąd rybą morską; rychło jednak okazało się, że hodowcy karpia pierwsi oświadczyli, iż to współdziałanie z handlem rybą morską oddać im może niezmierne usługi, gdyż rynek francuski ryby słodkowodnej jest całkowicie zdezorganizowany a produkcja karpia ogląda się jedynie na zbyt do Niemiec.

Miło jest nam pozdrowić naszych przyjaciół z nad Sekwany — wstępujących na tą samą drogę, którą my od paru lat kroczymy.

Józef Borowik.

Spożycie ryb.

Władysław Bugayski.

Konkurs na przepis.

W połowie roku ubiegłego Niemiecki Związek Rybactwa Morskiego (D. Seefischerei - Verein) ogłosił konkurs dotyczący sporządzania konserw rybnych w czystej oliwie, czy też z dodatkiem pomidorów i innych przypraw. Materjał przetwórczy mają stanowić śledzie, szproty i inne ryby, pochodzące z połowów niemieckich.

Do konkursu zostały dopuszczone **tylko niemieckie firmy,** prosperujące w obrębie Niemiec; pomimo to sprawa ta jest wielkiej wagi ze względu na znaczenie propagandowe takich konkursów. Warto więc przyjrzeć się bliżej warunkom i organizacji konkursu.

Fabrykaty mają być przesyłane w porcjach po 10 puszek dla każdego wyrobu. Należy nadesłać spis fabrykatów z zaznaczeniem numeru rozpoznawczego, z wyszczególnieniem materjału rybnego, użytej oliwy, daty sporządzenia i ceny; przytem winna być podana cena hurtowna, za jaką gotów jest fabrykant oddawać swój wyrób przy wielkich zamówieniach, oraz cena zużytego surowca jako podstawa dla określenia ceny fabrykatu gotowego.

Do fabrykacji konserw wyklucza się użycie środków chemicznych konserwujących. Przeprowadzona analiza chemiczna nadesłanych do konkursu wyrobów wykaże ewentualne niezastosowanie się fabrykantów do warunków konkursu w tym wypadku.

Przy ocenie towaru miarodajne będą następujące czynniki:

1) dobroć, smak i zewnętrzny wygląd konserwy;
2) czy do przeróbki użyto ryby łowionej masowo;
3) czy towar nadaje się do codziennego użytku domowego;
4) zdolność wchłonienia towaru przez rynki światowe.

Związek wyznaczył kilka nagród pieniężnych za najlepsze fabrykaty. Szczegółowe premje i warunki konkursu podajemy poniżej:

2 nagrody na najlepszy fabrykat bez względu na zużyty materjał surowy i oliwę:
1-sza nagroda 5000 RM.
2-ga nagroda 2000 RM.

2 specjalne nagrody po 500 RM. za całkowite lub częściowe zużycie **oliwy** krajowej produkcji.

1 specjalna nagroda 500 RM. za najlepszą przeróbkę śledzia.

1 specjalna nagroda 500 RM. za najlepszą przeróbkę szprota.

Razem 6 nagród na łączną sumę 9000 RM.

W skład sądu konkursowego wchodzą — poza przewodniczącym z ramienia Niem. Związku Rybołówstwa Morskiego, dwóch przedstawicieli przemysłu i handlu rybnego oraz dwóch przedstawicieli konsumentów, wśród tych ostatnich prezeska Centralnego Związku Gospodyń w Berlinie.

Sąd konkursowy (jury) ma się zebrać w ostatnich dniach marca 1931. Wynik konkursu zostanie podany do wiadomości ogółu w pismach fachowych.

Zastanawiając się nad celem i wartością urządzania tego rodzaju konkursów stwierdzić należy, że przyczyni się on z pewnością do poprawienia produkcji. Fabrykanci mimowoli wglądają bliżej w szczegóły dotyczące przetwarzania surowca w ich przedsiębiorstwach. Szlachetna rywalizacja poszczególnych firm, ubiegających się w konkursie o wyróżnienie i nagrodę prowadzi często do wprowadzania ulepszeń, na których zyskuje czy to jakość produkowanej konserwy, czy to ekonomiczna strona przeróbki.

Organizowanie podobnych konkursów spełni też doskonałą rolę propagandową dla spożycia ryb, gdy się uwzględni, że w skład komisji sędziowskiej konkursowej wchodzą przedstawiciele konsumentów, a nadto że echa konkursu docierają do prasy i wywołują zainteresowanie szerokich sfer czytelników.

Kuchnia rybna.

Pani Florentyna.

Uniwersalna ryba.

Nie ulega najmniejszej wątpliwości, że aby uprawiać skutecznie tą czy inną propagandę należy obdarzać reklamowany objekt już jeżeli nie gorącą miłością, to w każdym razie pewną sympatją. Trudno bowiem zachwalać stale coś, do czego odnosimy się z niechęcią lub zgoła obojętnie. Otóż jeżeli chodzi o ryby, to otwarcie mogę przyznać, że uważam je za prawdziwy przysmak i z tego powodu z czystem sumieniem namawiam stale do jak najszerszego spożycia wszystkich bez wyjątku ryb, tak morskich jak i słodkowodnych. Każda z nich umiejętnie przyrządzona może stać się prawdziwem arcydziełem smaku, cóż, kiedy niektóre gatunki ze względu na swą wygórowaną cenę nie są dla wszystkich dostępne. Dlatego też, jeżeli chodzi o propagandę spożycia, pomimo głębokiej życzliwości z jaką odnoszę się do wszystkich ryb, najtkliwsze uczucie żywię stanowczo dla dorsza, gdyż przy niezaprzeczonych przymiotach wybornego artykułu spożywczego, posiada i tą jeszcze zasadniczą zaletę, że jest istotnie tani, co spowodowane jest obfitemi dowozami towaru duńskiego. (Patrz art. B. Sotkowskiego). Nie wymaga przytem żadnych osobnych przepisów, gdyż wszystkie prawie sposoby, stosowane przy przyrządzaniu większości ryb słodkowodnych, mogą być wykorzystane o ile chodzi o poczciwego dorsza. Nawet uszkodzony i pozbawiony przez to ponętnego wyglądu zewnętrznego, nadaje się doskonale do przerobienia na doskonałe kotlety, suflet, czy zraziki, a ze względu właśnie na możliwość nabycia takiej nadwerężonej ryby po cenie zniżonej, dorsz powinien stać się uprzywilejowanym artykułem każdej oszczędnej gospodyni.

Kotlety z dorsza. ½ kg. dorsza oczyścić, wyjąć większe ości i posolić. Przesmażyć na patelni trochę tartej cebulki w łyżce tłuszczu i kiedy ostygnie, wrzucić do przepuszczonej przez maszynkę ryby, dołożyć bułkę wymoczoną w mleku i wyciśniętą z wilgoci, trochę pieprzu i 1 żółtko. Mieszać długo, aż masa zbieleje i zrobi się pulchna, poczem wyrabiać na stolnicy posypanej mąką podłużne kotlety, posypać sucharkiem i smażyć na wrzącym tłuszczu. Podawać z sosem cytrynowym, pomidorowym lub korniszonowym.

Organizacja zbytu.

Bronisław Sotkowski.

Hel ośrodkiem handlu świeżych wątłuszy.

Niekrępowany dostęp do morza ułatwia nam stosunki handlowe ze wszystkiemi krajami. —

Od szeregu lat przyjeżdżają do portu w Helu statki z Danji, posiadające w specjalnych pomieszczeniach ze świeżą wodą żywe wątłusze. Statki są własnością kupców duńskich, trudniących się handlem rybnym. Jeden taki statek pomieścić może około 10 tysięcy kg. ryb. Przywóz dorszy zaczyna się w miesiącu październiku i trwa przez całą zimę i wiosnę aż do czerwca. W poszczególnym miesiącu zawiją

do portu jeden, dwa a czasami nawet dziesięć statków z rybami.

Wątłusze żywe przywozić można z Danji do Polski bez świadectw pochodzenia i bez specjalnych zezwoleń Ministerstwa Rolnictwa. Clenie odbywa się w Helu, gdzie znajduje się Urząd celny mający uprawnienia I klasy. Cło wynosi 9 zł 70 gr za 100 kg. ryb, stosownie do postanowień taryfy celnej, pozycja 37, punkt „b“. Cli się żywe dorsze jako ryby śnięte, ponieważ z chwilą wysłania ich w skrzyniach do kraju są już rzeczywiście śnięte. Takie postawienie sprawy jest nadzwyczaj dogodnem dla handlu; poprzednio, coprawda, chciano clić według punktu „c“, co powoduje opłatę 41 zł 60 gr za 100 kg. ryby netto, doliczając do tego 200 kg. wody, czyli rzeczywista opłata za 100 kg. świeżych dorszy wynosiłaby 124 zł 80 gr.

Po ocleniu zakupują ryby narazie trzy firmy w Helu: Kohnke Bernard — telefon 2; Kohnke Ferdynand; Hallmann i Wolff — telefon 19, które odsyłają te ryby kupcom gdańskim. Część ryb sprzedaje się na rynku w Gdańsku, reszta idzie do Polski. Statki z żywemi dorszami stoją tak długo w Helu, dopóki nie sprzedadzą wszystkich ryb. Do Gdańska jechać one nie mogą, bo żywe dorsze giną, o ile znajdą się w słodkiej wodzie Wisły. Widzimy więc że **Hel już z natury rzeczy ma warunki stania się ośrodkiem handlu tą rybą.**

Według danych Morskiego Urzędu Rybackiego w Gdyni przywóz żywych dorszy wynosił w ciągu trzech lat:

Miesiąc	1928		1929		1930	
	statków	kg	statków	kg	statków	kg
Styczeń	1	10,550	1	12,350	—	—
Luty	4	39,010	—	—	8	71,913
Marzec	10	85,530	—	—	9	83,621
Kwiecień	10	66,960	5	42,460	6	55,282
Maj	3	16,212	10	84.520	4	30,002
Czerwiec	—	—	1	7.500	—	—
Październik	2	15,500	—	—	3	17,849
Listopad	1	5.000	6	41,230	3	16,587
Grudzień	1	8,850	3	25.510	8	64,493
Razem	32	247,612	26	213,570	41	339,747

Trudno ustalić, jakie ilości świeżych dorszy sprowadza się oprócz tego do Polski, ponieważ statystyka handlu zagranicznego nie uwzględnia tej pozycji. W statystyce handlu zagranicznego świeże dorsze znajdują się w zbiorowej pozycji — „inne świeże ryby morskie“ — dlatego należałoby może wprowadzić pozycję — świeże dorsze —, gdyż ryby te, jako tani produkt spożywczy szerokich mas, będą rocznie sprowadzane do Polski w coraz to większej ilości.

Nasi kupcy rybni wewnątrz kraju powinni nawiązać bezpośrednie stosunki z Helem, celem uniknięcia zbędnego pośrednictwa kupców gdańskich. Lód potrzebny do opakowania przesyłek otrzymać można obecnie w Chłodni rolniczej w Gdyni, zwłaszcza że istnieje dogodne połączenie między Gdynią a Helem statkami Żeglugi Polskiej. Z chwilą uruchomienia w Gdyni Chłodni rybnej i Hali licytacyjnej przeniesie się tu ośrodek handlu świeżemi dorszami.

Cena jednego kilograma żywych dorszy duńskich w Helu nie przekracza nawet jednego złotego, czyli ryba ta może być dostępną dla najszerszych warstw spożywców.

Jednak obecna taryfa kolejowa dla przesyłek pośpiesznych, pochłania sto przeszło procent wartości samej przesyłki i uniemożliwia skierowanie całego przywozu dorszy świeżych przez port w Helu do miejscowości wewnątrz kraju.

Na zakończenie podaję kilka ciekawych cyfr ze statystyki połowów z 1926 roku. Połowy morskie ryb z rodziny wątłuszy zajmują co do ilości zaraz drugie miejsce po śledziach, odgrywają więc w państwach zachodniej i północnej Europy ważną rolę. Roczny połów wynosił w tym czasie 988 miljonów kg. dorszy, z tego na Norwegję, zajmującą pierwsze miejsce wypada 455 miljonów kg., Danja z ilością 21 miljonów kg. zajmuje dopiero ósme miejsce, a nasze rybołówstwo morskie dostarczyło zaledwie 120 tysięcy kg. W roku 1930 nasi rybacy złowili 148 tysięcy kg. dorszy.

W tych warunkach koniecznem jest zwrócenie szczególnej uwagi na zwiększenie u nas połowów wątłuszy. Należy więc z uznaniem powitać inicjatywę naszych władz rybackich, które wysyłają rybaków naszych do Norwegji celem zaznajomienia się z techniką połowów. (Szczegóły patrz w kronice).

Badania rynku rybnego w Kanadzie.

Minister Rybactwa w Kanadzie p. Rhodes wystąpił niedawno na łamach „Canadian Fisherman“ z oświadczeniem co do zapoczątkowanych przez niego studji nad organizacją zbytu ryb. Badania mają być przeprowadzone przez znawców handlu rybnego, przyczem mają być uwzględnione następujące momenty przy tych studjach:

1. Badanie upodobań i gustów konsumenta kanadyjskiego, z uwzględnieniem uprzedzeń i przesądów w stosunku do poszczególnych gatunków ryb; dane te mają być ujęte odpowiednio do grup regionalnych.

2. Studja nad organizacją handlu hurtowego i detalicznego w głównych ośrodkach konsumcji ze szczególnem uwzględnieniem usterek, tendencyj i specjalności.

3. Badania w dziedzinie transportu ryb ze szczególnym naciskiem na wyjaśnienie znaczenia rozmaitych sposobów zamrażania w stosunku do wymagań konsumenta i potrzeb aparatu handlowego.

4. Studja nad metodami propagandy spożycia, sposobów ogłaszania się w rozmaitych krajach.

— Jestem zdania — oświadczył Minister, że o ile się chce rozszerzyć rynek spożywczy, trzeba jednocześnie udoskonalić metody przemysłu i handlu, zwracając uwagę na nowoczesne sposoby konserwacji, opakowania, transportu i sprzedaży.

Przetwór i Chłodnictwo.

Kazimierz Czerkawski.

Warunki konkurencji na rynku konserw rybnych.

W dwóch numerach „Ryby“ w roku ub. (Nr. 9 i 11 Rocznik II) ukazały się artykuły p. W. Bugayskiego, ilustrujące stan rynku konserw rybnych w Krakowie w okresie letnim 1930 r. Jest to objawem korzystnym, że oprócz producentów także i konsumenci zabierają głos w sprawach przemysłu rybnego; niestety do uwag p. Bugayskiego wkradło się kilka błędów, które wymagają sprostowania; poza tem nie uwzględnił Autor ogólnych warunków konkurencji polskiego producenta na krajowym rynku konserw z fabrykacją zagraniczną. To też zaczniemy od tej ostatniej kwestji, a w następnym numerze omówimy szczegółowo niektóre działy produkcji, nieodpowiednio ujęte przez p. Bugayskiego. Przedewszystkiem należy podkreślić, że opis rynku konserw odnosi się do sezonu letniego, gdyż p. Bugayski podaje, że zbierał informacje w początku lipca 1930 r., tj. w czasie, kiedy wszystkie bez wyjątku fabryki konserw rybnych w Polsce i Gdańsku znajdują się w stanie spoczynku, przeprowadzając remonty i przygotowania do zbliżającego się z końcem września lub początkiem października sezonu; wspomina też o tych remontach p. Bugayski w wzmiankach o fabryce Nordia-Have w Dziedzicach. Informacje rynkowe z okresu letniego, jeśli idzie o konserwy rybne, nie mogą być miarodajne dla określenia wartości, smaku, trwałości towaru, a tem bardziej dla oceny gatunkowości produktów którejkolwiek z fabryk.

Zagranica produkuje dla celów eksportowych prawie że wyłącznie konserwy trwałe, sterylizowane jak sardynki w oliwie, łosoś gotowany w sosie pomidorowym itp., makrele w winie i oliwie, tuńczyk i inne, oraz konserwy trwałe niesterylizowane z dodatkiem procentowo dużych ilości soli i chemikalij, jak korki sardelowe z kaparkami, filety szprotowe czyszczone tzw. Anchois w sosie ostrym solnokorzennym itp. Wbrew istniejącej w Polsce ustawie i odnośnym rozporządzeniom o używaniu środków konserwujących i barwników do wyrobu konserw rybnych, **prawie wszystkie zagraniczne produkty rybne zawierają niedopuszczalną w Polsce ilość chemikalij, inne zaś wbrew bezwzględnemu zakazowi są mocno, bo zupełnie widocznie barwione.**

P. Bugayski, który obecnie — jak się dowiadujemy — pracuje w Zakładzie badania środków spożywczych, przysłuży się dobrze sprawie rozwoju produkcji konserw polskich, jeżeli potrafi zwrócić uwagę tego najbardziej powołanego organu na fakt kompletnego lekceważenia wymagań polskich ustaw przez zagranicznych producentów konserw rybnych, importowanych do Polski.

Jeżeli zważymy, że używanie środków konserwujących w Polsce jest ustawowo dopuszczalnem tylko w granicach tak minimalnych, że środki te nie chronią towaru zupełnie przed zepsuciem, wówczas stanie się nam jasnem, dlaczego w okresie letnim na rynku polskim — i nietylko w Krakowie — znajdujemy tylko minimalne ilości konserw polskich, przytem właśnie konserwy absolutnie trwałe, bo sterylizowane.

Natomiast znajdujące się wówczas na składzie u poszczególnych firm handlowych konserwy niesterylizowane, a więc tzw. prezerwy, względnie marynaty, pochodzą przeważnie jeszcze z zakupów zimowych, a temsamem wskutek złego przechowywania takich konserw przez kupców, są zawsze gorszej jakości, aniżeli w stanie świeżym, tj. do 8 tygodni po czasie produkcji. Tutaj nadmienić należy, że mimo stałego zwracania uwagi kupujących przez odnośne fabryki, że wszelkie konserwy rybne należy przechowywać tylko w zimnych pomieszczeniach i w chłodniach, mimo iż niektóre fabryki to kardynalne przykazanie umieszczają czerwonym drukiem na blankietach firmowych i rachunkach, mimo że wydano nawet w tym

względzie t. zw. 10-cioro przykazań dla handlujących konserwami rybnemi, zawsze jeszcze możemy zobaczyć w oknach wystawowych kilka lub kilkanaście puszek konserwowych, wystawionych bądź w stanie otwartym bądź też w stanie zamkniętym na działanie słońca poza szybą wystawową. Tego rodzaju magazynowanie towaru ulegającego rychłemu zepsuciu musi za sobą pociągnąć straty dla kupca samego, jeśli towar był kupiony za gotówkę, względnie dla fabryki, co się niestety częściej zdarza, gdyż towar był kupiony na kredyt i jako zepsuty zostanie zwrócony, wreszcie tu i ówdzie dla zdrowia konsumenta, który taki towar nabył; jasnem też jest, że jest to jedna z najważniejszych przyczyn spadku konsumcji konserw rybnych krajowych w lecie, oraz przyczyna, dla której polskie fabryki konserw mimo możności produkcji z zapasów zasolonych w zimie, wstrzymują się zupełnie od produkcji w lecie.

W końcu, przechodząc do omówienia możliwości konkurencyjnych i rozwojowych polskiego przemysłu rybnego, jestem mocno przekonany, że cały przemysł rybny wdzięcznym byłby każdemu za udzielenie wskazówek, krytykę i łaskawe uwagi. Trzeba jednak poprzednio zdać sobie sprawę w jakich warunkach musi pracować polski producent. Jeżeli jednak mówimy naprzykład o wartości spożywczej, mam czelność twierdzić, a w razie potrzeby zobowiązuję się udowodnić, że polskie konserwy i marynaty rybne tak pod względem jakości jak i smaku nietylko dorównują zagranicznym, ale nawet dzięki obostrzeniom ustawowym o sposobach produkcji, o używaniu środków konserwujących i zakazowi barwienia, pod względem zdrowotnym, odżywczym, a temsamem higjenicznym, przewyższają jakościowo konserwy i marynaty pochodzenia zagranicznego.

Jeśli mimoto produkcja konserw rybnych w Polsce upada, jeśli mimo to dalej dzięki spadkowi konsumcji 30% fabryk wstrzymało się od produkcji, a reszta ograniczyła wysokość jej o 20—30%, to przyczyny tego są inne od miernej jakości polskiego towaru, a leżą one głębiej, aniżeli je widzi szan. Autor wspomnianego artykułu. Oto od dwu lat nietylko w Polsce, ale prawie na całym świecie trwa przewlekła niepomyślna konjunktura w przemyśle i handlu, wzrastają masy bezrobotnych, ubożeje konsument bez względu na jego stan, czy chłop, czy robotnik, czy kupiec, czy urzędnik czy też przemysłowiec. Czy w tych warunkach konsumcja konserw i ryb wogóle, uważanych zawsze jeszcze za zbytek, za przekąskę, mogła się utrzymać na poziomie z przed dwu lat? Czy wskutek strat poniesionych przez upadłości, bankructwa itp. przemysł rybny w Polsce miał jedyny wyjść cało z opresji? Czy wobec **szerzącej się niesolidności kupiectwa,** dzięki brakowi represyj ustawowych dla niesumiennych dłużników, przemysł rybny mógł oprzeć się zachwianiu jego pozycji materjalnej?

Mylnem jest mniemanie p. Bugayskiego, że polski przemysł dąży do tego, by Państwo było zmuszone ratować wegetację tego przemysłu przez tworzenie sztucznych murów celnych opłat, albowiem każdy przemysł, a tem niemniej i przemysł rybny ma prawo do ochrony wobec konkurencji zagranicznej, i może żądać, jeśli już nie specjalnych przywilejów, to przynajmniej równouprawnienia dla towarów krajowych i zagranicznych. Czy słusznem jest bowiem, by stawki przewozowe np. z Gdańska do Polski **wynosiły zaledwie 50% tej kwoty, którą płaci przemysł rybny w Polsce przy identycznem oddaleniu wewnątrz kraju?** Czy słusznem jest dalej, by ryby wędzone o wartości zł: 1,40 za 1 kg. lub konserwy o wartości zł: 2,60 za 1 kg. (szproty w oliwie) **opłacały kilkakrotny podatek obrotowy** (osobno od ryby, od papieru, gwoździ, skrzynek, puszek, oliwy itp.) każdorazowo po 2,5%, podczas kiedy droższe mięso opłaca tylko 0,5 względnie 1% od obrotu? Takich anomalij można naliczyć bez liku i tylko usunięcie tych niedorzeczności, jeśli nie krzywd, zdoła podnieść konsumcję ryb i konserw rybnych w Polsce, albowiem z natury rzeczy obniżone zostaną koszty produkcji, a temsamem cena gotowego produktu. A jeśli które z istniejących jeszcze fabryk konserw w Polsce doczekają tych pożądanych reform, wówczas zapewne przystąpią też do wewnętrznej konsolidacji w łonie samego przemysłu.

Sprawozdania rynkowe - Ceny.

Ceny detaliczne ryb śniętych na głównych rynkach krajowych za 1 kg — w grudniu 1930 r.

(a — ceny płacone w I-szej połowie grudnia, b — w II-giej połowie grudnia).

		Karp żywy	Karp śnięty	Karaś	Szczupak	Sandacz (rosyjski)	Leszcz	Sum	Łosoś	Lin	Sielawy	Średnica	Drobnica
WARSZAWA	a)	3 50-3.80	2.00-2.50	3 00	3.50-5 00	3.50	3 00-3.50	4.00 5.00	8.00-12 00	2 00 3.00			
w/g notow. Zw. Prod. Ryb	b)	3.70-4 00	3 00	3 00-4.00	5.00	3.70-4.00	3 50-4 00	6 00	16.00	4.00-5.00			
KRAKÓW	a)	4.60 5.00		2.50-3.00	5.00-8.00	4.50-5.50	5.50-7 00			4.50-5.50		2.50-3.00	2.00-2.50
w/g notow. Magistratu	b)	4 40-4.60			7.00-9.00	4 50	6 00					3.00-3.50	2.50-3.00
CZĘSTOCHOWA	a)	3.50-4.00			4.00-4.50	3.50-4 00	2.50-3.00			3.00-3.50			1.00-1.20
w/g notow. Magistratu	b)	4 00			4.50-5.00	3.50-4.00	2 50-3.00			3.50-4.00			1.00-1.20
WŁOCŁAWEK	a)	4.00-4.50		4.50-5.00	5.00-5.50	5.00-5.50	4.00 4.50		8 00-9.50	4.00-4.50			1.00-1 50
w/g notow. Magistratu	b)	4 00 4 50		4.50-5.00	5.00-5.50	5.00-.550	4.00-4.50		8.00-8.50	4.00-4 50			1.00-1 50
POZNAŃ	a)	4 40-5 00			4.80		3.20						
w/g notow. Magistratu	b)	4.60-5 80			5.60-8.00	7.00	2.80 4.00						
WILNO	a)	3.50-4.00	2 50-3.00	1.50-1.80	3.00-3.25	4.50-5.00	3 00-3.25				2 50-3.00		0.30-0.40
w/g notow. Magistratu	b)	4.00-5.00	3.50 3.75		3.75-4.00	4 00							0.50-0.60
STANISŁAWÓW	a)	2 50-4.00			5 00	5.00-6.00	3.50-4.00						
w/g notow. Magistratu	b)	4 00			5.00 6.00	4.00-5.00	3.00-4.00						
BIAŁYSTOK	a)	4.25-4.50		3.75-4.25	3.50-5.00		3 00-3 50			3.75-5 00			
w/g notow. Magistratu	b)	4 30-4.50			4.00-5.00	4.50	2 50-2 75						
PIŃSK	a)				2.25-2 50								
w/g notow. Magistratu	b)				2 75 3 00								

Uwaga: W/g. notowań Zw. Producentów Ryb sprzedawano w Warszawie 1 kg. karpi żywych w hurcie o 30—80 gr. taniej, niż w detalu.

Ceny ryb płacone przy jeziorze w grudniu 1930 r. — w złotych za 1 kg.

(a — ceny płacone w I-szej połowie grudnia, b — w II-giej połowie grudnia).

Gatunek (Według klasyfikacji handlowej)		Miejscowość — okolice				
		Włocławka Rakutowa	Lipna Rypina	Kujawy, (Choceń-Bożemowice)	Gniezna Żnina	Poznania
Węgorze . . .	a	4,00	3,80—4,00	—	4,00—4,50	4,50
	b	4,00	4,00	—	4,00—4,50	4,00—,450
Wybór . . .	a	3,00	3,00	3,00	2,60—3,00	2,60—3,20
	b	3,50	3,20—3,50	3,50	2,60—3,60	2,60—3,60
Średnica . .	a	1,50	1,50	1,80	1,00—1,40	1,20—1,50
	b	2,00	1,75—2,00	2,00	1,20—1,60	1,20—1,60
Drób	a	0,75	0,75	1,00	0,50—0,80	0,60—0,80
	b	1,00	0,80	1,00	0,60—0,80	0,70—0,80
Leszcze . . .	a	—	2,80 - 3,00	2,80—3,00	2,20	2,20—2,50
	b	3.50	3,00—3,20	3,50	2,20	2,20—2,80
Okonie	a	—	3,00	3,00	—	1,20—3,00
	b	3,50	3,00—3,20	3,50	—	1,50—3,50

Z gdańskiego rynku rybnego.

W pierwszej połowie stycznia płacono w Gdańsku w handlu detalicznym rynkowym następujące ceny za 1 kg.: liny 1,50—1,80 gld., karpie 1,60—1,80, sandacze 1,60—1,80, szczupaki 1,30—1,50, okonie 1,00—1,20.

Urzędowe sprawozdanie rynkowe z centralnej hali w Berlinie.

Berlin, 29 grudnia. Dowóz ryb słodkowodnych, jakkolwiek niezbyt obfity (za wyjątkiem karpi), pokrył całkowicie zapotrzebowanie. Szczupaki i sandacze, któ-

rych było wyjątkowo mało, sprzedawano po cenach dość wysokich. Węgorze w niewielkich ilościach znajdowały chętnych odbiorców. W handlu linami nie notowano większych zmian. Rynek karpiowy, pomimo znacznej podaży w okresie przedświątecznym, odznaczał się słabem ożywieniem; obroty były bez porównania mniejsze, niż w roku ubiegłym. Zapotrzebowanie na białe ryby było również niewielkie.

Ceny za 50 kg świeżych ryb w lodzie w markach niemieckich: szczupaki niesortowane 90—100, średnie 97, sandacze duże 100, okonie niesortowane 50, płocie niesortowane 10—18, leszcze duże 30—35.

Ryby morskie.

Detaliczne ceny targowe na ryby morskie w Gdyni (za 1 kg).

Data	Flondry I gat.	Flondry II gat.	Szproty	Dorsze	Śledzie	Mielnica i troć	Szczupaki	Okonie Płotki
12. XII. 30.	2.40	1.80	0.60	1.60	1.60	8.-	4.00	2.50
23 24 XII.30.	—	2.00	1.00	2.00	1.90	10.-	5.00	3.00
2. I. 31.	2.00	1.40	0.60	1.60	1.40	—	4.00	2.00
9. I. 31.	—	1.60	0.50	1.60	1.40	—	4.00	2.00

Gdynia. Handel świeżą rybą w połowie miesiąca był słaby, ale już na tydzień przed świętami zaczął się ożywiać. Ruch przedświąteczny był dość dobry. Na rynku było dużo dorszy i okoni. Sprzedawano nienotowane dotychczas w Gdyni karpie, sprzedając je po 4, 5 i 6 zł. za kg. Najwięcej rozsprzedano dorszy. Po świętach konsumenci słabo interesowali się rybą. W pierwszy piątek stycznia, chociaż ryb na rynku było dużo, kupujących było mało. Detaliczne ceny spadły do wysokości, jakich już dawno nie notowano w Gdyni.

Hurtowy handel ryb był również niejednolity. Przy obfitych połowach rybacy wprost z połowów wieźli rybę do Gdańska. Tam, gdy ryby zwieziono odrazu dużo, ceny spadały, zwłaszcza na szproty. Bywały dnie, że płacono rybakom po 8—10 guld. za kwintal. Biorąc średnio z całego miesiąca, przeciętna cena za świeże ryby na wybrzeżu była następująca: szproty 0,30 zł, flondry 1—0,60 zł, śledzie i dorsze po 1,— zł, węgorze, troć i szczupaki po 3,— zł, okonie i płotki po 1,50 zł, łososie 9,— zł.

Działalność wędzarń była średnia. W obwodzie helskim było czynnych 6 przez 16 dni, w obwodzie puckim 8 przez 10 dni. Przerobiono w wędzarniach około 75.000 kg. ryb, wysyłając gotowy materjał do większych miast w Polsce.

Z całkowitych połowów 84.400 kg. dostarczono do wędzarń, a w tem 71.700 kg. szprotów, 3.200 kg. flonder, 6.100 kg. śledzi, 1.600 kg. dorszy, 1.500 kg. węgorzy i 300 kg. łososi, 115.400 kg. wywieziono do Gdańska (80.500 kg. szprotów, 8.500 kg. flonder, 10.500 kg. śledzi, 5.500 kg. łososi, 10.000 kg. dorszy i drobne ilości węgorzy i szczupaków). Resztę ryb w ogólnej ilości 94.600 kg. rozsprzedano na rynkach wybrzeża. Prócz powyższego 30.000 kg. szprotów wywieziono kutrami do Niemiec.

B. K.

Berlin, 29 grudnia. Handel rybami morskiemi w tygodniu świątecznym nie wykazywał większego ożywienia. Popyt na szlachetne gatunki jak skarpie i sole był nieznaczny; również świeży łosoś, dowieziony na rynek w małych ilościach, nie był poszukiwany. Ceny trzymały się na wysokim poziomie. Świeże śledzie, dostarczone większemi partjami, nie znajdowały chętnych odbiorców. Pomimo stosunkowo niskich cen na ryby masowego połowu, nie notowano w okresie świątecznym większych obrotów.

Altona, 27 grudnia. W tygodniu świątecznym hala licytacyjna pracowała tylko 4 dni bez większego ożywienia. Zapotrzebowanie na ryby morskie było niewielkie i znaczna część zdobyczy została sprzedana do miejscowych fabryk mączki rybnej. Ceny na wszystkie gatunki uległy w tym czasie bardzo poważnej zniżce. Import śledziowy wynosił 1.500.000 f. z połowów brytyjskich i 700.000 f. towaru norweskiego. Ogólny obrót w porcie przedstawiał się następująco: sprzedano z licytacji 525.070 f., z wolnej ręki 2.203.400 f., razem 2.728.470 f.

Wesermünde, 27 grudnia. W tygodniu sprawozdawczym wpłynęło do tutejszego portu 42 parowce z łącznym ładunkiem 4.172.000 f. świeżych ryb morskich. Wobec obfitych dowozów przy bardzo małem zapotrzebowaniu, ceny uległy znacznej redukcji. Cena licytacyjna za 1 f. wątłuszy (dorszy) wynosiła od 3½—16¼ fen. zależnie od stanu i wielkości.

Rybołówstwo morskie.

B. K.

Połowy morskie w grudniu.

W ogólnych zarysach rybołówstwo grudniowe niewiele różni się od listopadowego i podobnie jak w listopadzie, opiera się głównie na połowach s z p r o t ó w. W tych dwóch miesiącach różną była tylko metoda połowów. W listopadzie łowiono szproty głównie w sieci stawne (mance) przy brzegach, gdyż w braku większych ławic połów włokami nie dawał zadowalniających rezultatów. Natomiast w grudniu w większych ławicach ukazały się szproty dalej na wschodzie, przy brzegach gdańskich i wschodnio-pruskich. Tam też wyjeżdżali na połowy nasi rybacy, przywożąc nieraz po parę ton na poszczególnych kutrach. Jednak tak stosunkowo daleko mogła uprawiać połowy tylko ograniczona ilość rybaków — właściciele kutrów z silnemi motorami. Reszta rybaków zmuszona była zadowalniać się połowami w sieci stawne, dające małe korzyści w grudniu.

Inna ryba zimowego sezonu — ł o s o ś — dotychczas jeszcze poławia się w bardzo małej ilości Na wędy

(takle), jak dotychczas, łowią się sztuki drobne, średnio po 5 kg. Ze względu na małe połowy, a wskutek tego i wysokie ceny, ogólna wartość zdobyczy zajmuje w połowach grudniowych dość wysoką pozycję.

Nadspodziewanie dobrze wypadła w grudniu zdobycz wątłuszy (dorszy). W stosunku do listopada połowy wzrosły o 80%. Najwięcej tej ryby złowiono na otwartem morzu pod Chłapowem, gdzie dno jest kamieniste — ulubione miejsce dorszy i w zatoce niedaleko Gdyni, gdzie wysypuje się torf, wywożony z pogłębiania portu gdyńskiego.

Połowy śledzi poprawiły się, ale naogół są słabe. Najwięcej łowiono ich przy cyplu helskim, niewiele w zatoce wzdłuż wybrzeży stałego lądu. Pewną ilość złowiono także włokami, używanemi do połowów szprotów. Pozostałe gatunki ryb nie grają w połowach grudniowych znacznej roli. Płastugi (flondry) łowi się tylko przygodnie, tak samo i węgorze. Połowem tych ostatnich zajmowali się biedniejsi rybacy z wiosek nad zatoką pucką. Ryb słodkowodnych i siei złowiono drobne ilości. Kuter do dalekomorskich połowów „Stornia" w ciągu całego miesiąca uprawiał połowy szprotów, głównie przy brzegach wschodnio-pruskich. Poszczególne wyjazdy dały zupełnie zadowalniające rezultaty.

Połowy listopadowe według poszczególnych gatunków oraz w porównaniu z tym samym miesiącem 1929 r. przedstawiają się jak niżej:

Gatunek	Ilość w kg.		Wartość w zł	
	Grudzień 1930	Grudzień 1929	Grudzień 1930	Grudzień 1929
Szproty	239.000	133.220	71.700	39.986
Płastugi	20.680	29.425	18.860	38.705
Śledzie	23 385	24.285	23.385	19.428
Łososie	6.435	7.009	54.715	70.090
Węgorze	2 560	5.405	7.680	16 215
Wątłusze	31.400	25.310	31.400	25.310
Słodkowodne	1.080	4.877	2.770	14.583
Razem:	324.540	229.531	210 510	224.297

Równocześnie połowy według poszczególnych obwodów rybackich wypadły:

	Obwód wsie od — do	Ilość w kg.		Wartość w zł	
		Grudzień 1930	Grudzień 1929	Grudzień 1930	Grudzień 1929
1.	Hel	176.540	42.843	119.450	83.571
2.	Gdynia — Orłowo	78.765	28.200	38.260	32.359
3.	Jastarnia — W. Wieś	41.100	103 444	21.4 0	60.206
4.	Obłuże — Puck — Swarzewo Chłapowo — Karwia	28.135	55.044	31.400	43.161
	Razem:	324.540	229.531	210.510	224.297

Naogół wyniki połowów grudniowych można uważać za słabe. Kilogram złowionej ryby wynosił średnio 60 gr., gdy w tym samym miesiącu 1929 r. po 1 zł. Ponadto wskutek burzliwej pogody w wielu miejscowościach rybacy ponieśli straty w sieciach i innym sprzęcie rybackim. Straty te według raportów straży rybackiej sięgają ponad 5.000 zł. Także i mrozy wpływały ujemnie na rezultaty połowów. W ciągu paru dni przybrzeżny pas wody w zatoce i port w Jastarni był zamarznięty. Kutry rybackie nie mogły wydostać się z portu, dopóki nie przybył z Gdyni holownik i nie wyłamał drogi w lodzie.

Dział Naukowy.

Kazimierz Demel.

Sezonowość połowów i prognoza rybacka.

Sezonowość połowów, czyli ich segregacja w obrębie cyklu rocznego, jest momentem zasadniczej natury, który sam jeden umożliwia nam postawienie mniej lub więcej zgodnej z rzeczywistością prognozy rybackiej. Oczywiście oparta tylko na uwzględnieniu sezonowości czyli pory roku, bez brania w rachubę innych już omówionych czynników, prognoza nasza byłaby tylko ogólnej natury i charakteru wyłącznie **jakościowego.** Może nam ona zapowiedzieć, opierając się na doświadczeniu lat ubiegłych, że w danym okresie czy w danym miesiącu możemy się spodziewać połowów takich to ryb, które z roku na rok w tym czasie, przy pomocy tych samych metod są poławiane. W taki sposób możemy naprzykład przepowiedzieć z bardzo znacznym stopniem prawdopodobieństwa, że we wrześniu przybędą ławice rozrodcze śledzia jesiennego, miotającego ikrę u naszych brzegów, że w tym mniej więcej czasie zjawi się liczniej węgorz, że od listopada zaczną się połowy łososia etc. — będą to wszystko ogólne przepowiednie, oparte na sezonowości połowów mniej lub więcej wyraźnie zaznaczonej w każdym rejonie morskim, szczególnie wyraźne w strefach północnych i umiarkowanych.

Na podstawie tego co wiemy o naszem rybołówstwie morskiem, możemy wyróżnić dwa niezachodzące na siebie sezony rybackie:

Letnio-jesienny i zimowo-wiosenny.

Sezon letnio-jesienny obejmuje miesiące maj, czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień i październik. **Sezon zimowo-wiosenny** — miesiące pozostałe: listopad, grudzień, styczeń, luty, marzec, kwiecień. Co do swej wydajności ogólnej połowy zimowo-wiosenne są obfitsze od letnio-jesiennych i za okres 1922—1927 mają się do siebie jak 3/5:2/5 *). Pod względem rybackim sezon letnio-jesienny charakteryzują przedewszystkiem flondry, przez cały ten okres poławiane, gdy sezon zimowo-wiosenny znamionują u nas połowy szprota i łososi. Dwa niezachodzące na siebie sezony rybackie naszego morza wyróżniają się również warunkami termicznemi, które dla wód przybrzeżnych o głębokości od 0-30 m w okresie zimowych i wiosennych miesięcy, poczynając od minimum zimowego, nie przekraczają w zasadzie 6° C, gdy w okresie letnio-jesiennym woda warstw górnych ma temperaturę średnio od 8° C wzwyż do maximum letniego. Jesień (wrzesień, październik) pod względem termicznym przylega do lata, tak jak wiosna (marzec, kwiecień) do zimy — jakkolwiek dwa te „podsezony" wyróżniają się odrębnemi, sobie właściwemi połowami. W zasadzie każdy miesiąc cechują mniej lub więcej odrębne połowy, niezależnie od gatunków charakterystycznych dla całości sezonu, za które uważamy z jednej strony flondry, poławiane przez cały przeciąg sezonu letnio-jesiennego, z drugiej strony szprota i łososia, gatunki charakteryzujące u nas miesiące zimowe i wiosenne.

Nasz morski kaledarz rybacki przedstawiałby się w następujący sposób:

Maj. Flondry; koniec połowów łososia i mielnicy (pławnicami), odchodzących w kierunku NE; śledź jesienny większy 20—21 cm, przybywający w następstwie wiatrów i prądów od zachodu — wędrówki odżywcze.

Czerwiec. Flondry, niekiedy jak w r. 1929 dając maksymalne miesięczne zwyżki połowów; węgorze na wędki wzdłuż brzegu Puck—Gdynia; śledzie stare, duże, prawdopodobnie lokalne, poławiane przy Helu w okresie słabych wiatrów negatywnych, w warstwach wody o temperaturze 10—12° C.

Lipiec. Flondry; duże stare śledzie, poławiane przy Helu w tych samych warunkach co w czerwcu; makrela; dorsz w następstwie wiatrów negatywnych.**)

Sierpień. Flondry; makrela; początek połowów węgorzy przed odejściem ich do morza; dorsz w następstwie wiatrów negatywnych.

Wrzesień. Flondry; śledź rasy jesiennej, trący się u naszych brzegów (wędrówki rozrodcze), prawdopodobnie z basenu środkowego Bałtyku, sądząc z rozmiarów 18—19 cm; maksimum połowów węgorza.

Październik. Flondry; koniec śledzi trących się, tych samych co we wrześniu; węgorze; dorsz.

	Sezon letnio-jesienny						Sezon zimowo-wiosenny					
	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Wrzesień	Październik	Listopad	Grudzień	Styczeń	Luty	Marzec	Kwiecień
Szprot							■	■	■	■	■	■
Śledź jesienny trący się 18-19 cm. .					■	■						
Śledź jesienny wytarły 18-19 cm. . .								■	■			
Śledź jesienny 20-21 cm.	■											
Śledź lokalny (?) stary		■	■									
Flondry	■	■	■	■	■	■						
Łosoś (taklami)							■	■	■	■		
Łosoś i mielnica (pławnicami) . . .											■	■
Węgorz				■	■	■						
Dorsz . . . . , .						■	■	■	■			
Makrela			■	■								
Brzona							■					

*) *O okresach minimalnych połowów w naszem morzu,* **Przegląd Rybacki,** Rocznik I, Nr. 6.

) *Niewyzyskane połowy dorsza przy Helu,* **Ryba, Rocznik II, Nr. 1.

Listopad. Początek sezonu zimowego; szprot; łosoś (taklami); w zatoce Puckiej tarło brzony; dorsze na Wielkiem Morzu w rejonie obwodu Puckiego.

Grudzień. Szprot; łosoś (taklami); śledź wytarty rasy jesiennej 18—19 cm, zapewne ten sam, który odbywał tarło u nas we wrześniu i październiku (wędrówki odżywcze); pewna nieznaczna przymieszka osobników rasy wiosennej 16—17 cm (strömling). Na Wielkiem Morzu przy Chłapowie dorsze; w zatoce Puckiej szczupaki.

Styczeń. Szprot; łosoś (taklami); śledzie wytarte rasy jesiennej; dorsz słabiej.

Luty. Szprot; łosoś (taklami).

Marzec. Szprot; łosoś i mielnica (pławnicami); węgorze w zatoce Puckiej wzdłuż brzegu Rzucewo—Osłanino.

Kwiecień. Szprot; łosoś i mielnica (pławnicami); okonie przy Helu; śledź jesienny większy 20—21 cm, zapewne z basenu Bornholmskiego, przybywający w celach odżywczych w następstwie wiatrów i prądów od zachodu; węgorzyca w zatoce Puckiej.

Oparta na powyższej sezonowości połowów, powtarzającej się mniej lub więcej regularnie z roku na rok, prognoza rybacka musi mieć z konieczności charakter ogólny i jakościowy. Pozwala nam ona **spodziewać się** w danym sezonie, czy miesiącu połowów określonych gatunków względnie ich ras, które zbliżają się wtedy do naszych brzegów bądź to w celach rozrodczych, bądź też odżywczych, zawsze jednak zgodnie z warunkami hydrograficznemi środowiska, panującemi lokalnie w danym okresie roku. **Ilościowe** wahania tych połowów zależą już jednak od rozmaitego ustosunkowania się do siebie czterech zanalizowanych poprzednio (patrz „Ryba" Roczn. II Nr. 10) czynników, które też decydują o naszych dobrych połowach.

Biochemja krwi rybiej.

Profesor Mac Cay z Uniwersytetu w Cornell przeprowadził bardzo ciekawe studja nad biochemją krwi rybiej. Dla uzyskiwania krwi stosował uczony bardzo prosty sposób — pobierał bezpośrednio z serca zapomocą szprycy, przebijając je hypodermiczną igłą i nabierając niezbędną do próbki ilość krwi. Po tej operacji ryba powracała do akwarjum zupełnie zdrowa i można było uzyskiwać wielokrotne próbki krwi od tej samej ryby bez jakiejkolwiek widocznej szkody dla stanu jej zdrowia.

Analiza krwi polegała na określeniu ilości i objętości czerwonych i białych ciałek krwi oraz zawartości fosforu, cukru i cholesterolu.

Ciałka krwi rybiej zajmują tylko 20% ogólnej objętości krwi — podczas gdy u szczura zajmują przeszło 50%. Natomiast zaznacza się wyjątkowa obfitość fosforowych składników — 2 razy więcej niż we krwi ludzkiej! Również duże ilości cholesterolu; ten ostatni składnik posiada wyjątkowe znaczenie w krwi ludzkiej, udowodniono bowiem, że niska zawartość cholesterolu we krwi towarzyszy chorobliwym objawom, związanym albo z przewlekłą chorobą zakaźną, lub ogólnem wyczerpaniem — przy dużej zaś zawartości cholesterolu z diabetem, arteriosklerozą i żółciowemi kamieniami.

J. M.

Kronika.

Rybołówstwo jeziorowe w grudniu.

„Ani po lodzie, ani po wodzie" mówi stare przysłowie rybackie! Tak przeważnie odbywało się w tym roku w grudniu rybołówstwo jeziorowe.

W grudniu dużemi niewodami łowią też rybacy przy pomocy łodzi, o ile woda jest całkowicie wolna od lodów. W bieżącym roku rybackim i to się nie udało. Nieduże jeziora prędzej zamarzają i tam niektórzy rybacy zdążyli odławiać przywłokami lub włokami jeszcze przed świętami Bożego Narodzenia. Na jeziorach dużych w początku miesiąca łowiono jeszcze przywłokami przy pomocy łodzi.

Po pierwszych lodach miejscami udały się połowy słępami. Przeważnie łowiono wzdręgi, płocie, okonie i szczupaki, szczególnie na tych jeziorach, gdzie przedtem łowiono sieciami ciągnionemi. W drugiej połowie miesiąca odbywały tarło miętusy. Na wodach posiadających ten gatunek, łowiono miętusy głównie w żaki zastawiane w płytkich miejscach mulistych.

Ceny wyboru nieco zwyżkowały z powodu trudnych połowów oraz dlatego, że rybacy na 2—3 tygodnie przed świętami magazynują już ryby w sadzach dla otrzymania na gwiazdkę wyższej ceny. Nie zwyżkowały jednak ceny gatunków tańszych, średnicy i drobiu. Kupcy rybni twierdzą, że większe partje tych ryb nadchodziły z zagranicy.

F. P.

Ustawa rybacka.

W końcu października roku bieżącego poruszone zostało rybactwo nasze doniosłą wiadomością o zamierzeniach rządowych, dotyczących wydania ustawy rybackiej. Miała ona ukazać się w drodze dekretu P. Prezydenta Rzplitej Polskiej.

W drodze dekretu ustawa jednak się nie ukazała i obecnie będzie musiała przejść przez normalną ustawodawczą drogę — przez sejm.

Dotychczasowe długoletnie zwlekanie z uregulowaniem tak jaskrawych braków naszego życia gospodarczego powoduje niepokój sfer rybackich, aby i teraz nie poszła w zapomnienie ta ważna sprawa, będąca podstawą jakiegokolwiek rozwoju rybactwa.

Winna ona w najkrótszym czasie stać się przedmiotem obrad izb ustawodawczych.

Szkolenie polskich rybaków w Norwegji.

Na skutek porozumienia się Min. Przemysłu i Handlu z poselstwem norweskiem w Warszawie, władze rybackie w Norwegji zgodziły się na przyjęcie 5 rybaków polskich na przeszkolenie w zakresie połowu dorszy. Rybacy ci będą umieszczeni w jednym z norweskich przedsiębiorstw połowu dorszy, gdzie otrzymają mieszkanie, jakie otrzymują rybacy norwescy. Dla przygotowania posiłku będzie im przydzielony chłopiec z pośród miejscowej ludności. Kandydaci zobowiązani są dostarczyć swoją pościel oraz odzież roboczą. Przedmioty te mogą być przywiezione z kraju lub nabyte w Norwegji.

Wedle zdania norweskich władz rybackich pobyt jednomiesięczny rybaków - praktykantów najzupełniej wystarczy dla zaznajomienia się z techniką połowu dorszy. Wyjazd zakwalifikowanych przez Morski Urząd Rybacki kandydatów nastąpi natychmiast po świętach Bożego Narodzenia. Władze norweskie czynią starania, aby uzyskać dla polskich praktykantów bezpłatny lub ulgowy przejazd do Bergen.

Gdyby rezultaty przeszkolenia pierwszych rybaków polskich w Norwegji okazały się korzystne, władze norweskie gotowe są okazywać pomoc w umieszczeniu dalszych partyj praktykantów w norweskich przedsiębiorstwach.

Rybołówstwo morskie w preliminarzu budżetowym na rok 1931/32.

W rozmaitych działach budżetu Ministerstwa Przem. i Handlu znajdujemy następujące pozycje wydatków, związanych z naszem rybołówstwem morskiem:

Wydatki na Morski Urząd Rybacki:		
a) uposażenia	73.440 zł	
b) lokomocje	17.622 „	
c) inne wydatki	46.347 „	
d) subwencje	28.500 „	
Koszty utrzymania licytacyjnej hali rybnej i chłodni:		
e) dozór i robocizna hali rybnej	16.400 „	
f) dozór i robocizna chłodni rybnej	39.800 „	
	razem	222.109 zł
Popieranie rozwoju rybołówstwa bałtyckiego i dalekomorskiego oraz przemysłu i handlu rybnego	350.000 „	
Dalsza budowa hali rybnej	260.000 „	
Roboty przy budowie portu na Bałtyku	30.000 „	
Zasiłki zwrotne na zorganizowanie połowów na pełnem morzu	85.000 „	
Rozbudowa bazy morskiej floty rybackiej	250.000 „	
Rozbudowa portu w Helu	321.000 „	
	razem	1.518.109 zł

B. S.

Konferencja w sprawie badań rybackich.

Dnia 9 bm. odbyła się w Ministerstwie Wyznań Religijnych i O. P. konferencja, poświęcona sprawom związanym z udziałem Polski w Stałej Międzynarodowej Radzie do badań morza w Kopenhadze. W konferencji wzięli udział poza przedstawicielami zainteresowanych Ministerstw, Delegaci Rządu do Międzynarodowej Rady — prof. dr. Michał Siedlecki, dyr. Józef Borowik oraz członkowie komisji do spraw związanych z udziałem Polski w Międzynarodowej Radzie jak też profesorowie uniwersytetów, interesujący się sprawami badań morskich.

Nowy ładunek dla portu gdyńskiego.

Prowadzone od pewnego czasu pertraktacje z importerami śledzi mrożonych z Norwegji do Polski o kierowanie tych transportów przez Gdynię doprowadziły do pomyślnego skutku. Już na początku stycznia skierowana będzie do Gdyni poważna partja w ilości około 6000 skrzyń. Składowane one będą w piwnicach trzeciego hangaru rządowego, do których w ostatnich tygodniach została przeprowadzona specjalna instalacja chłodnicza Chłodni Portowej. Ekspedycją w Gdyni zajmuje się Chłodnia Portowa.

„Rak Polski".

Dnia 1 listopada r. ub. została otwarta pierwsza w Polsce tego rodzaju placówka pod firmą „Rak Polski", której celem jest zakładanie racjonalnych hodowli raków szlachetnych eksportowych.

Wyczerpujących informacyj, związanych z założeniem racjonalnej hodowli udziela firma na żądanie. (Poznań, plac Sapieżyńskich).

Wystawa rybacka w Kopenhadze.

W roku bieżącym, w czasie od 29 lutego do 8 marca zostanie otwarta wielka wystawa rybacka w Kopenhadze. Celem wystawy ma być przedstawienie całokształtu przemysłu rybackiego z uwzględnieniem zarówno strony praktycznej jak i zainteresowań naukowych. Demonstrowane będą m. in. wyniki badań dokonanych przez statek badawczy „Dana" po wszechświatowym rejsie, zakończonym w 1930 r. oraz poszczególnych członków Duńskiej komisji rybackiej dla badań morza. Zapowiedziany jest poza tem pokaz głównych gatunków ryb konsumcyjnych w stanie świeżym i przerobionym jak również udział fabryk, wyrabiających narzędzia połowu i motory dla statków.

Protektorat nad wystawą objął duński minister żeglugi i rybactwa.

Wszechnica rybacka w Z. S. S. R.

Krótko przed wojną został przez rząd rosyjski utworzony osobny wydział rybacki na Wyższej Uczelni Rolniczej, t. zw. Akademja Rolnicza imienia prof. Timirjaziewa.

Rząd sowiecki w ostatnich latach rozszerzył znacznie zakres nauczania na tym wydziale; obecnie zaś dowiadujemy się, że ze wspomnianego wydziału został utworzony odrębny zakład naukowy pod nazwą „Moskiewski Instytut Przemysłu Rybnego" z 3 odrębnemi wydziałami: techniki przemysłowej, technologji przetwórczej oraz hodowli ryb. Z tego wynika, że przy reorganizacji zakładu wzorowano się całkowicie na wyższej uczelni japońskiej w Tokio t. zw. Suisan Koszudżi.

Niepomyślnym jednak warunkiem na drodze rozwoju nowego Instytutu jest to, że zakład mieści się w Pietrowsko-Rozumowsku tuż pod Moskwą, a więc w odległości bardzo znacznej od wszystkich ośrodków przemysłu rybnego.

Wydawca: Izba Przemysłowo-Handlowa w Bydgoszczy. — Redaktor odpowiedzialny: Mieczysław Wójcik.
Drukiem: Drukarni Bydgoskiej Sp. Akc., Bydgoszcz, ul. Poznańska nr. 29/30.

OGŁOSZENIE.

Nadleśnictwo Włocławek podaje do ogólnej wiadomości, iż Dyrekcja Lasów Państwowych w Warszawie przeznaczyła do oddania

w dzierżawę na czas do dnia 31. III. 1936 r. prawo rybołówstwa na państwowem jeziorze Przedecz,

położonem w gminie Przedecz powiatu Włocławskiego, o pow. około 117 ha, wraz z działką gruntu o pow. 10 ha 6738 m², i wzywa osoby reflektujące na objęcie tej dzierżawy do **składania** w kancelarji Nadleśnictwa Włocławek **przed dniem 10-go lutego 1931 roku odnośnych ofert.**

Warunki umowy dzierżawnej są wyszczególnione w projekcie umowy dzierżawnej, wyłożonym dla przejrzenia przez reflektantów codzień w godzinach urzędowych w kancelarji Nadleśnictwa Włocławek, gdzie reflektanci mogą otrzymać wzór oferty.

Przed złożeniem oferty, ofertant powinien wpłacić do kasy Nadleśnictwa Włocławek vadium w wysokości 500,— zł.

Nadleśniczy: I. Babiński.

Leon Urbanowski i Syn

Bydgoszcz, ulica Kwiatowa 4. Telefon nr. 14-26

EKSPORT RAKÓW

HURTOWNIA RYB





wszelkich gatunków

BYDGOSZCZ–PARIS

Płacimy najwyższe ceny dzienne.

Zapłatę uskuteczniamy gotówką natychmiast po nadejściu towaru.
Na żądanie przesyłamy własne kosze wysyłkowe.